Wychodzi dwa razy na tydzień

KORRESPONDENT

przy Gazecie Warszawskiéj.

HANDLOWY, PRZEMYSŁOWY I ROLNICZY.

DNIA 12 PAŹDZIERNIKA. № 80 ROK 1850.

O RACHUNKOWOŚCI ROLNICZÉJ.
(Dokończenie).

VI. Rachunek nawozów.

Rachunek nawozów ma na celu poznanie kosztów produkcji nawozów, a tém samém wykrycie najłatwiéjszego sposobu ich otrzymania w jak największéj ilości, i ile można po jak najtańszéj cenie.

Ten rachunek jest przeznaczony, podobnie jak rachunek magazynu produktów, do przyjmowania podług ceny kosztów produkcji wszelkich artykułów na nawóz użytych. Następnie nawozy, także po cenie kosztów produkcji, odpisują się w tymże rachunku między wierzytelnościami, w celu przejścia pod długi rachunków ziemi, dla których ten nawóz wziętym został.

VII. Rachunek siana lub łąk naturalnych.

Ten rachunek obejmuje wszystkie kawałki ziemi będące naturalnemi łąkami, i prowadzi się podług tychże samych zasad jak poprzedni.

Podobnież utrzymuje się rachunek koniczyny, esparcety, lucerny, wszelkich gatunków paszy, i roślin pastewnych sztucznych.

Ponieważ ilość zbiorów za każdym pokosem otrzymana, osobno notuje się w ogólnéj księdze pomocniczéj, pod pozycją zbiorów, obliczamy więc koszta wypłodu każdego produktu, dzieląc całość kosztów, przez liczbę ilości tychże produktów.

VIII. Rachunek obory.

W okolicach gdzie dochód ze sprzedaży mleka, masła, séra i cieląt, ważną część zysków stanowić może, trzeba prowadzić osobny rachunek obory.

Zapiszemy między długami tego rachunku:

1. Wartość krów, buhai, cieląt i wszelkich narzędzi w oborze potrzebnych, wypisaną z Inwentarza w którym te wszystkie szczegóły podług ówczesnéj rzeczywistéj ceny zapisane zostały.

2. Przykupno tegoż bydła lub sprzętów, opłacanie weterynarza, zasługi ludzi wyłącznie na potrzebę bydła utrzymywanych.

3. Wszelkiego rodzaju pasza, którą rachunek magazynu zakredytujemy, podług ceny kosztów przypuszczalnéj, jeżeli zapisujemy paszę tygodniowo lub miesięcznie, zaś podług rzeczywistéj ceny wypłodu, jeżeli stosownie do naszéj rady, to zapisywanie ma miejsce raz do roku, z pomocą książki pomocniczéj *paszy bydła*.

Słowem zadłużamy ten rachunek wszelkiego rodzaju wydatkami dla bydła uczynionemi.

W tymże rachunku zapiszemy na stronie wierzytelności:

1. Całą produkcją mleka, masła, séra, cieląt, krów rzeźnikowi sprzedanych, których wartość zadłużamy w rachunku kassy, lub innym rachunku przyjmującym otrzymane za to pieniądze, również wartość tych samych produktów w miejscu spożytych, co znowu zapisuje się między długami rachunku wydatków domowych.

2. Wartość nawozu, w chwili jego wzięcia z obory, co jednocześnie zadłuża się w rachunku nawozów, szacując jego stopę sześcienną, lub inną jednosć miary, podług ceny kosztów przypuszczalnéj, jeżeli zapisujemy tygodniowo lub miesięcznie, zaś podług ceny rzeczywistéj, jeżeli stosownie do naszéj rady zapis ma miejsce, tylko raz do roku przy pomocy tabeli pomocniczéj produkcji nawozów.

3. W chwili sporządzania ogólnego bilansu, trzeba jeszcze w kredycie zamieścić wartość kapitału, leżącego w bydle i sprzętach na jego wyłączny użytek oddanych, co się wypisuje z inwentarza, w którym to wszystko szczegółowo i podług rzeczywistéj ówczesnéj ceny zapisaném być powinno.

Dopełniwszy tego, summujemy kredyt, obejmujący całość wartości produktów otrzymanych z obory, daléj summujemy długi, przedstawiające całość wydatków na oborę poczynionych, a następnie przewyżka summy kredytu nad summę długów, da nam czyste zyski z obory, zaś przewyżka długów, gdy się okazała nad kredytem, da nam obraz straty.

Tak w jednym jako i drugim razie, zamyka się rachunek wyrażeniem: zyski lub straty.

IX. Rachunek owczarni.

Owczarstwo jest ważną gałęzią przemysłu rolniczego, zasługuje więc na osobne prowadzenie jego rachunku. Sposób postępowania w tym razie jest zupełnie podobny poprzedniemu.

X. Rachunek trzody i drobiu.

Dla trzody i drobiu można jeden prowadzić rachunek, obejmujący szczegółowo prosięta, kury, kaczki, gęsi, indyki, gołębie, króliki, pszczoły i wszelkie tym podobne w gospodarstwie się znajdujące zwierzęta. Rachunkowość zupełnie taż sama co pod pozycją VIII.

XI. Rachunek lasu.

Mając las, trzeba osobny jego rachunek prowadzić. Zbyteczną wydaje się nam rzeczą, mnożyć przykłady różnego sposobu prowadzenia takich rachunków, których zasady, w ogólności można zebrać w sposób następujący.

Zapisuje się na stronie długów:

1. Wartość kapitału, pozostałą remanentem w inwentarzu roku przeszłego, odnoszącą się do każdego szczególnego rachunku.

2. Wszystkie bez wyjątku wydatki w ciągu roku poczynione.

Zaś na stronie wierzytelności:

1. Wartość wszystkich bez wyjątku produktów w ciągu roku, na sprzedaż zewnętrzną i własną potrzebę użytych.

2. W chwili sporządzenia ogólnego bilansu, ostatni wyciąg z inwentarza, przedstawiający całość pozostającego kapitału, który będzie remanentem do przeniesienia do rachunków roku następnego.

W końcu przez przeniesienie rezultatu do rachunku, zamyka się rachunek zysków lub straty.

XII. Ogólny inwentarz.

Inwentarz i ogólne bilanse są w rachunkowości rolniczéj najważniejszą czynnością.

Granice, jakeśmy sobie zakreślili, nie pozwalają nam w dalsze wchodzić szczegóły, poprzestajemy na podanym tu szkicu rachunkowości rolniczéj; chcących zaś bliżéj się z tym przedmiotem zapoznać, odsyłamy do samego wyżéj wspomnianego dzieła.

XIII. Zakończenie.

W ogólności, w podanym systemacie, jest tylko jedna książka pomocnicza, zwana książką ogólną pomocniczą, która jest przeznaczona do pierwszego bezpośredniego zapisywania.

W niéj codziennie zapisuje się w przychodzie i rozchodzie, cały ruch wszelkiéj wartości produktów, w miarę jak ten ruch ma miejsce.

W tym celu, w téj książce ogólnéj pomocniczéj, zakładają się osobne tablice, z których każda jest przeznaczona pewnemu gatunkowi produktu, i tak urządzona, że późniéj z łatwością i prędko zapisują się już same cyfry, z pewnemi treściwemi uwagami.

Ponieważ te ilości są jednego gatunku, zatém kolumny cyfr do nich się odnoszących można do siebie dodawać, stosownie do woli, codziennie, tygodniowo, lub miesięcznie; do rachunków zaś przenosić i wpisywać same tylko rezultata z summ otrzymane.

Tym sposobem uwolnimy dziennik od szczegółów któremiby niepotrzebnie był zaplątany.

Ruch pieniędzy lub wexli notowany w książce zwanéj memoryałem kassy, daje sześć pojedyńczych kategoryj, które do rachunków przenoszą się co dwa tygodnie lub co miesiąc.

Co do rachunku najemnika, roboty ratajek, produkcji i użycia nawozu, paszy dla bydła, wydatków domowych, ceny wypłodu zbiorów, i wszelkich innych w rolnictwie tak licznych szczegółów, każdy z nich stanowi w dzienniku tylko jeden roczny artykuł, zapisujący się w chwili sporządzania bilansów; z resztą bowiem, w ciągu roku, to wszystko w tablicach bardzo szczegółowo i dokładnie zapisuje się codziennie.

Tym sposobem ceny nie są dowolnie naznaczane, gdyż wszystkie rzeczywiste koszta wypłodu są już wiadome, i cała rachunkowość podwójna, redukuje się do zapisywania co miesiąc kilku stałych artykułów, przedstawiających miesięczne zmiany ich wartości lub gatunku, tudzież 16 rocznych artykułów, wyobrażających, w chwili sporządzania ogólnych bilansów, zmiany ilości produktów w naturze. Trudno już przyjść do systematu rachunkowości prościejszéj i zabierającéj mniéj czasu w jéj prowadzeniu. Jako większe jeszcze uproszczenie, możnaby zamiast utrzymywania *osobnego* dziennika i wielkiéj księgi założyć jednę tylko pod tytułem Dziennik i Wielka Księga, któréj sposób prowadzenia jest szczegółowo opisany w dziele o Rachunkowości Ogólnéj.

W końcu, tych, którzyby bliższy rachunkowości rolniczéj, i sposobu jéj zaprowadzenia mieć chcieli opis, raz jeszcze odsyłamy do samego dzieła o Rachunkowości Rolniczéj. »Traité de la Comptabilité agricole« par Mr. Edmond de Granges de Rancy. I. vol in 8vo prix 8 fr. Dzieło to, na język polski w większéj połowie już wytłumaczone, w krótkim czasie nakładem redakcji Rocz. Gosp. Kraj. wydaném będzie.

O WARZENIU PIWA
(Ciąg dalszy).

Zacier. Lubo nietyle to ważna czynność jak przysposobienie słodu, lub przeprowadzenie fermentacji, jednakże i tu pewną ostrożność zachować należy; opiszę kilka sposobów stosownie jak je widziałem lub sam wykonywałem. Głównym celem zacieru jest zamiana mączki w cukier za pomocą diastazu i następnie rozpuszczenie go w wodzie, czyli otrzymanie brzeczki. Woda do tego użyta powinna być czysta, lepsza miękka, lecz i twarda w braku pierwszéj może być użytą, jednakże zawsze z pewną stratą; ilość jéj zależy:

1. Więcéj się wody użyje do zacieru gdy słód krótkie wypuścił rostki, gdyż więcéj w nim znajduje się kleju roślinnego, zatém więcéj w słodzinach zatrzyma się wody, a tém samém dla otrzymania jednakowéj ilości brzeczki, więcéj należy użyć wody niż do słodu długo wyrosłego.

2. Od zamiaru otrzymania brzeczki gęstszéj lub rzadszéj, a tém samém mocniejszego lub słabszego piwa.

3. Wpływa także na ilość użyć się mającéj wody czas gotowania brzeczki, a zatém znaczniejsze odparowanie.

Za ilość największą przyjmuje się podwójna miara wody od słodu, tak np. na garniec słodu dwa garnce wody. Lecz chcąc mieć dobre wypadki, aby otrzymać stałą miarę piwa i jednakowéj mocy, należy wszystko brać podług wagi; na centnar słodu liczy się 700 do 750 fun wody; to jest stosunek części stałych do płynnych jak 1 : 7,5; my zaś w Marymoncie, do mocniejszego piwa braliśmy 1 : 4 i 1 : 5. Woda przeznaczona do zacieru, słabiéj lub mocniéj się ogrzewa, jak się pokaże przy różnych sposobach zacierania, lecz nigdy ciepło uskutecznionego zacieru niepowinno być wyższe nad 60° R., ani niższe nad 50° R.; najlepiéj cukrowanie się odbywa pomiędzy 53 do 56° R. Diastaz dla zamienienia mączki w cukier, potrzebuje pewnego czasn (1 do 1½ godziny); obecność mączki jeszcze niezcukrowanéj można wykryć, używając roztworu jodu który z najmniejszą ilością mączki daje kolor fioletowy; lecz z samego przyjrzenia się brzeczce można osądzić czy zcukrowanie już zupełnie ukończone: Zacier bowiem z samego początku jest mętny, białawy po zupełnéj zaś zamianie mączki, przejaśnia się, w całości się klaruje i ma smak słodki. Wtedy się ściąga pierwszą brzeczkę. Trwanie téj czynności zależy:

1. Im słód mieléj byłześrótowany, im krócéj porastał, tém powolniéj i trudniéj brzeczka spływa.

2. Od obszerności otworu i cędzidła; lecz zbyt prędkie odpływanie brzeczki jest niekorzystne, gdyż brzeczka odchodzi mętna i następnie długo musi być gotowaną nim się dostatecznie sklaruje. Na pozostałe słodziny jeszcze raz się nalewa i ztąd otrzymuje się powtórną brzeczkę; niekiedy otrzymuje się i trzecią. Zupełne rozpuszczenie cukru; wydobycie go ze słodzin nastąpi wtenczas, kiedy wodę przeznaczoną do zacieru stosownie podzielimy, do samego zacieru i do następnych nalewów; w praktyce najkorzystniejszym okazał się podział jéj: $^{6}/_{12}$ do zacieru; $^{4}/_{12}$ do pierwszego nalewu i $^{2}/_{12}$ do drugiego z massy przeznaczonéj do całéj roboty. Użycie drugiéj i trzeciéj brzeczki bywa różne: w Austrji np. robią tylko pierwszy nalew ciepłą wodą; i ztąd otrzymaną brzeczkę łączą z pierwszą; zaś trzecią brzeczkę, otrzymaną z nalewu zimnéj wody, przeznaczają na ocet. W Anglji i Belgji oba nalewy dają się z wody ciepłéj i albo ze wszystkich brzeczek otrzymuje się jeden gatunek piwa, albo z każdéj osobno. W Bawarji zaś z pierwszéj brzeczki wyrabiają piwa mocne, trwałe; z drugiéj na prędkie zużycie przeznaczone; zaś z trzeciéj wyrabiają podpiwek. Są to ogólne zasady, które zachowują się przy wszelkich sposobach zacierania; lecz różny sposób ich wykonania rodzi różne postępowania których ważniejsze są tylko dwa: *Bawarskie*, *Angielskie*, i różna wprawdzie od Bawarskiéj, lecz bardzo mało:

A) Metoda Czeska.

Z przeznaczonéj wody do całéj roboty $^{1}/_{30}$ zostawia się na późniéj; z pozostałéj $^{4}/_{5}$ przeznacza się do zacieru, reszta zaś $^{1}/_{5}$ do zaparzenia onegoż. Dajmy że wzięto śróty 100 fun., do tego użyje się wody 750 fun. (75 garncy), z czego przeznacza się 600 fun. do samego zacieru, 150 fun. do nalewu; i tak $^{1}/_{30}$ z 600 fun. = 20 fun. zostawia się na późniéj; $^{4}/_{5}$ z pozostałéj (600 — 20 =) 580 fun. jest 464 fun. do zarobienia śróty; a $^{1}/_{5}$ z 580 fun. = 116 funt. do zaparzenia roboty, 464 fun. wody ogrzanéj do 26° R. wlewa się do kadzi zaciernéj; na to się sypie 100 funtów śróty i dobrze się przez 5 do 6 minut wiosłami przerabia; temperatura w téj massie będzie przeszło 24° R.; a mianowicie: przypuszczając cieplik gatunkowy śróty 0,42 to 100 £ śróty wyrażać będzie 42 fun. wody; przyjąwszy następnie że ciepło w izbie gdzie słód się znajdował jest 10° R., wtedy ciepło zacieru będzie:

$$\frac{42 \times 10 + 464 \times 25}{506} = 24{,}6^{\circ}\text{ R.}$$

Na to się leje reszta wody, to jest 116 fun. ogrzanych do zawrzenia (80° R.), przez co temperatura się podniesie:

$$\frac{506 \times 24{,}6 + 116 \times 80}{506 + 116} = 34{,}4^{\circ}\text{ R.}$$

Po czém wyczerpie się część zacieru i zagotuje, mięszając aby się nie przypaliło, a następnie wlewa się napowrót do kadzi zaciernéj, przez co ciepło się znacznie podniesie; po dostateczném przerobieniu znowu część zacieru zagotuje i z resztą pomięszą; nakoniec tak samo się postępuje i z trzecią częścią, a po zlaniu jéj i wymieszaniu, ciepło powinno wynosić blisko 60° R. ale nie wyżéj. Kadź przykrywa się aby ciepło dłużéj się utrzymało. Tymczasem resztą wody 116 fun. doprowadza się do zawrzenia. Nim to nastąpi spuszczą się brzeczka, dopóki nie zacznie odchodzić czysta, wlewa się ją do gotującéj się wody, a po chwili, wszystko to wlewa się do kadzi zaciernéj, nie poruszając jednak słodzin i zostawia się wszystko w spoczynku przez ½ do 1 godziny dla scukrowania. Sposób ten zacierania podlega wielu odmianom co do gotowania kaszy; jedni bowiem gotują trzy razy, inni dwa, a są i tacy co przestają na jednokrotném; idzie bowiem tu o to tylko, aby ciepło zacieru doprowadzić blisko do 60° R. Zresztą, sposób ten wpraktyce okazuje się mniéj korzystny; rutyniści bowiem nieużywając termometru, przez potrójne gotowanie kaszy mogą ciepło podnieść za wysoko i tym sposobem zupełnie zniszczyć diastaz. Nawet przy ostrożném postępowaniu, sposób ten przedstawia następujące wady:

1. Niestosowny jest podział wody; przeznacza się bowiem do zacieru za wiele, do nalewu zaś za mało, zatém wiele cukru zostaje w słodzinach.

2. Zbyteczna praca, bezpotrzebne niszczenie opału i czasu przy potrójném gotowaniu kaszy; zresztą znaczna część diastazu wcześnie się niszczy.

3. Brzeczka tym sposobem otrzymana z trudnością się klaruje. Słowem, sposób ten zdaje się być wcale niekorzystny; opisałem go, jedynie dla tego, żeśmy podług niego na małą skalę także próby robili.

B) Postępowanie Bawarskie.

Z bliża się ono w szczegółach bardzo do poprzedzającego, zatém te same zarzuty zrobić mu można; jest zaś następujące:

Woda przeznaczona do roboty dzieli się na dwie części, część jéj na zimno używa się do zacieru, reszta się zagotowywa. Sypie się śróta do wody zimnéj w kadź zacierną i starannie przerabia; (poczém podług zwyczaju tamtejszych piwowarów, ma w tym stanie zostawać 3 do 6 godzin; my nie umiejąc sobie wytłómaczyć przyczyny tego przepisu i nie widząc ztąd żadnéj korzyści, bynajmniéj na ten czas nie uważaliśmy). Tymczasem ogrzewa się woda pozostała aż do zawrzenia i przy ustawiczném mieszaniu roboty do kadzi, się wlewa. Po czém odczerpuje się część kaszy, i powoli ogrzewa przy częstém mieszaniu, aby osiadając, zacier nie przypalił się; gotowanie to przeciąga się od ¾ do 1½ godziny; następnie zlewa się to napowrót do kadzi, rozrabia i znowu część powtórnie tak samo się gotuje. Na trzeci zaś raz, już nie kasza, lecz część brzeczki spuszcza się, po upływie kwadransa, tak samo się zagotowywa, wlewa do kadzi, przerabia wszystko i zostawia 1½ do 2 godzin do cukrowania. Lecz i przy tym sposobie trzeba mieć się na ostrożności i baczyć za użyciem termometru, aby ciepła nie podnieść wyżéj 60° R.

C) Sposób Angielski.

Sposób zacierania angielski zdaje się najlepiéj odpowiadać warunkom wymaganym przez chemię i zarazem najmniéj wymaga zachodu i pracy. Opiszę go ze wszelkiemi szczegółami, gdyż na ten sposób jest urządzony browarek p. Kurka, i my powiększéj części do niego stosowaliśmy się (mówię w liczbie mnogiéj bo nie sam jeden robiłem; byłem bowiem kolejno pracownikiem, pomocnikiem, czasami dyrektorem naszego browaru, wyrabiającego 3 do 12 garncy piwa z jednego zatarcia).

P. Kurek tym sposobem postępuje: w balijce skrapia śrótę wodą letnią i starannie przerabia, tak aby ztąd powstała mieszanina nie zawierała mąki suchéj, ale żeby też wilgoci nie było zawiele. Następnie napełnia tą kaszą rodzaj miednicy blaszanéj, z dnem podziurawioném i opatrzonéj zewnątrz, prawie w środku wysokości, skrzydłem, aby na niem wsparta nie wpadła w kociołek, do połowy napełniony wodą gotującą się. Tu więc kaszę ogrzawszy do 40° R. przy ustawiczném mieszaniu aby się nie przypaliła, sypie ją do kadzi zaciernéj z podwójném dnem. Dno dolne jest zwyczajne, opatrzone otworem w którym znajduje się czop; na tém dnie wyściela się słoma odgotowana, aby ją uwolnić od pierwiastków zielnych smaku obrzydliwego i parę kawałków drzewa, aby przychodzące na to dno górne, podziurawione, zbytecznie słomy nie ściskało i tém samém odciekania nie utrudniało. Do tak więc urządzonéj kadki sypie się kasza ogrzana na 40° R. i skrapia się następnie za pomocą konewki ogrodniczéj wodą na 45 do 50° R. ogrzaną, potém wodą 58° do 60° R. i coraz cieplejszą, przy ustawiczném mięszaniu. Kiedy zaś woda pokaże się nad słodzinami wtedy dolawszy resztę, wody wrzącéj, zostawia wszystko na 1 do 1½ godziny do cukrowania.

My zaś nie mając potrzebnych apparatów, ani browaru, tym sposobem postępujemy:

Zastawiamy kilka garncy wody; następnie odważamy potrzebną ilość słodu; często do tego dodajemy mączki karrtoflanéj własnego wyrobu takąż wagę; to wszystko sypiemy do kadki z dnem zwyczajném, z dziurą w niém do ściekania brzeczki; dla ułatwienia zaś jéj odciekania obwiązujemy czop słomą poprzednio odgotowaną. Słód skrapiamy wodą 40 do 50° R. ogrzaną, przy pilném przerabianiu i dopiero kiedy cała massa dostatecznie jest wilgocią przejęta, lejemy wodę na 50, 60, do 70° R. i wrzącą, przy ustawiczném mieszaniu, nim się ciepło zacieru podniesie na 53—56° R.; potém nakrywamy i zostawiamy dla scukrowania 1 do 1½ godziny. Tymczasem świeża woda się ogrzewa. Kiedy zacier jest przezroczysty, klarowny, spuszczamy brzeczkę i początkową zwykle napowrót się wlewa, nim nie zacznie klarowna odchodzić. Po ściągnieniu brzeczki, nalewamy drugi raz wody wrzącéj na słodziny tyle, aby się ciepło podniosło na 57 do 58° R. i znowu na pół godziny zostawiamy w spoczynku; poczém ściągamy ją i łączymy z pierwszą; na pozostałe zaś słodziny nalewamy wody zimnéj i zaraz ściągamy trzecią brzeczkę, którą nieco odgotowawszy, dodajemy ze szklankę octu, stawiamy w ciepłém miejscu, a w parę tygodni doskonały mamy ocet. Do piwa zwyczajnego używamy wody w stosunku 1 : 7,5; zaś do piwa mocniejszego zachowujemy stosunek 1 : 4 lub 1 : 5 i otrzymujemy ztąd brzeczkę na 13 do 15° Beaumego, gdy tymczasem bawarskie brzeczki bywają 6 do 7° Beaumego.

Nie jest bynajmniéj koniecznem wszystek jęczmień przeznaczony na piwo przerabiać na słód, owszem, z korzyścią może być użyty jęczmień surowy, biorąc pół na pół ze słodem jęczmiennym; postępowanie jest zawsze jednakowe; korzyści zaś z tego są dość znaczne: unika się bowiem pracy i opału do słodowania i suszenia jęczmienia, a wydatek jest prawie jednakowy; nawet z użycia jęczmienia surowego większy, gdyż w czasie słodowania część mączki potrzebna jest na wykształcenie kiełków. Używając równe ilości na wagę słodu jęczmiennego i surowéj pszenicy, otrzymujemy piwo bardzo klarowne i trwałe; postępowanie zaś w niczém się nie różni od zwyczajnego zacierania.

Jakimkolwiek sposobem otrzymaną brzeczkę trzeba odgotować, raz dla tego, aby ją zgęścić, powtóre jeszcze bardziéj aby ją sklarować, uwolnić od części rozpuszczonych, mianowicie białka roślinnego, aby tym sposobem zapewnić piwu trwałość i klarowność. Gotowanie to uskutecznia się jak najpowolniéj, i szczególniéj uważać aby z początku nie wykipiało, gdyż z trudnością wtedy się klaruje; ogień powinien bardzo słabo ogrzewać, aby znać tylko było że się gotuje.

Trwanie gotowania zależy od gatunku piwa; im piwo ma być mocniejsze, tém dłużéj się powinno gotować; w każdym jednak razie dopóki brzeczka zupełnie się nie sklaruje, bezkarnie gotowania przerywać nie można. Białko, w czasie wrzenia, powoli się ścina, z początku w bardzo drobnych mętach się przedstawia, następnie zbiera się w większe kawałki, nareszcie ścina się w znaczne plastry i durszlakiem może być wyłowione; gotowanie trwa 2 do 3 godzin. Żeby piwo zabezpieczyć od kwaśnienia i zarazem nadać mu przyjemny zapach, potrzeba do niego użyć pewną ilość świeżego chmielu; stary zaś zwietrzały chmiel, nadaje tylko piwu smak nieprzyjemnie gorzki. Ile użyć chmielu zależy od kilku okoliczności:

1. Im chmiel jest lepszy, tém go więcéj można użyć bo gorycz i woń dobrego chmielu są bardzo przyjemne.

2. Im piwo jest mocniejsze, dłużéj ma być przechowane, tém więcéj użyje się chmielu.

3. Do piwa bawarskiego nierównie więcéj się używa jak do najmocniejszego piwa zwyczajnego.

W ogóle, bierze się dobrego chmielu 20 łutów do 1 fun. na korzec słodu użytego do zacieru. Sam sposób zadawania chmielu jest także rozmaity. W Marymoncie zwykle dodajemy do brzeczki, kiedy już jest dość klarowna, po wybraniu ściętego białka i następnie jeszcze pół godziny się gotuje. Poczém wszystko się cedzi przez sito mosiężne, lub w niedostatku tego, przez kosz wyłożony słomą i pokryty płótnem. Następuje ostatnia nadzwyczaj ważna czynność w piwowarstwie, fermentacja. *(Dalszy ciąg nastąpi.)*

WIADOMOŚCI HANDLOWE

WEŁNA.

Wrocław 2 października. Jarmark jesienny na wełnę, który rozpoczął się już 30 z. m. do téj pory dość szedł opieszalę i nie sprzedano więcéj nad 5,000 centnarów. Znaczniejsi kupcy, co zwykle brali po 500 do 1000 centnarów z targu, nie przybyli jeszcze do téj pory, a wszystko co dotąd sprzedano, wyłącznie prawie nabywali drobni krajowi fabrykanci. Najwięcéj dopytują się o wełnę Polską jednostrzyżową w cenie od 54 do 65 tal., o Szląską jagnięcą w cenie 75 do 85 tal. jakoteż o Polskie loki po 50 do 58 tal. Na cieńsze gatunki, a mianowicie na Szląskie w cenie wyższéj nad 80 tal., mało było żądania i zaledwie jéj 350 cent. sprzedano. Z Holandji trzech tylko kupców jest na jarmarku, którzy do téj pory mało co zakupili. Spodziewają się przyjazdu wielu kupców z Lipska.

Wrocław 4 października. Od onegdaj do dziś sprzedano znowu kilka tysięcy centnarów wełny, lecz ruch na jarmarku tak słaby jak był od samego początku. Wprawdzie kilku saskich fabrykantów robiło dziś zakupy, lecz tylko kilkaset centnarów nabyli. Inni zagraniczni kupcy, osobliwie znaczniejsi, zupełnie się jak widać wstrzymuje, i dla tego tym mniéj liczyć można na większą dalszą sprzedaż, że mali fabrykanci krajowi, już podobno kupili ile im potrzeba było. Oprócz kilku małych partyj Szląskiéj wełny jednostrzyżowéj po 75 do 78 tal. Obroty robiono prawie wyłącznie wełną Polską po 60 do 68 tal. Rossyjską po 50 do 55 tal. i Węgierską po 48 do 53 tal. cent.

Wrocław 8 października. Chociaż w letnich jeszcze miesiącach mieliśmy dość żywy ruch w handlu wełną, a na targach wełny i sukna pojawiła się dążność do podwyższenia ceny, i angielskie nawet licytacje, jakoteż tameczne obroty pomyślne wypadki przedstawiały, to jednakże dziwném zrządzeniem tutejszy jarmark jesienny na wełnę dość opieszale poszedł, a to głównie dla tego, że nie przybyli nam wielcy kupcy i znaczniejsi fabrykańci i prawie żaden kupiec zagraniczny, tak żeśmy ograniczeni byli do drobnych fabrykantów krajowych. Ztąd poszło, że te tylko wełny odbyt miały, które należą do zakresu potrzeb pomienionych fabrykantów, lepsze zaś wełny, mianowicie Szląskie cienkie, zupełnie bez pokupu leżały. Pożądane głównie były Szląska jednostrzyżowa od 72 do 78 tal. Polska od 62 do 70 tal. Rossyjska od 53 do 58, Węgierska od 48 do 53 tal. i Węgierska dwustrzyżna od 38 do 45 tal. Za polskie loki, dawano od 48 do 55 tal. za wełnę z padłych owiec 55 do 60 tal. za szląskie loki 63 do 66 tal. Za Szląską jagnięcą 75 do 88 tal. za Poznańską jagnięcą 69 do 73 tal. za Polską jagnięcą 60 do 66 tal. cent.

Szląskiéj wełny z jarlaków ledwie 500 centnarów przywieziono i te sprzedano po 65 do 70 tal. W ogóle było na jarmarku 22,000 cent. wełny; z tych blisko 8,000 cent. dotąd sprzedano. W téj pozostałości znajdują Szląskie wełny elektoralne, podobnież cienkie i wysoko cienkie jednostrzyżne; Szląskie wełny jagnięce, Poznańskie i wielka ilość Rossyjskich wełn w cenie 55 do 65 tal. Węgierskie jednostrzyżne od 48 do 55 tal. i dwustrzyżne po 40 do 45 tal.

ZBOŻE.

Londyn 5 października. Dowozy tak angielskiego jak zagranicznego zboża, od poniedziałku były umiarkowane, wyjąwszy pszenicę, któréj dość przybyło. Mała ilość angielskiéj pszenicy na dzisiejszy targ wystawiona, zbywaną była o 1 szyling na kwarterze taniéj, i małe sprzedaże zagranicznéj pszenicy także po niższéj odbywano cenie. Grochy bez zmiany. Jęczmień i owies dość odchodziły. Mąka bez pokupu, chyba po zniżonéj cenie odchodzi trochę. Polsko-Odeska pszenica po 37 do 38 szyl. 6 pensów (4 rs. kop. 90 korzec). Londyńskie ceny przecięciowe: Pszenica 46 szyl. kwarter (zł. 38 groszy 10 korzec), jęczmień 26 szylingów 11 pens. (3 rs. 35 kop. korzec), owies 18 szyl. 4 pens. (2 rs. kop. 25 korzec), żyto 28 szylingów (3 rs. kop. 50 korzec), groch 34 szylingi 10 pens. (4 rs. kopiejek 43 korzec).

KURS GIEŁDY BERLIŃSKIÉJ.

Dnia 8 października 1850 roku. PAPIERY.	żądają	płacą.
Rossyjskie Inskrypcje w Certyf. Hamb. 4%	—	—
Rossyjsko-Angielska Pożyczka 5%	109½	109¼
Polskie Obligacje Skarbu 4%	79½	79
„ Listy Zastawne	96	95¼
„ Listy Zastawne nowe	95½	95
„ Obligacje Udziałowe	135¼	134¾
„ Obligacje 500 złotowe	81¼	80¾
Certyfikaty B. P. na Oblig. cząst. lit. A. 300 zł. 5%	93½	—
lit. B. 200 „	18	—

KURS GIEŁDY WARSZAWSKIÉJ.

Dnia 9 Października 1850 roku.		ŻĄDAJĄ R. sr.	ŻĄDAJĄ kop.	DAJĄ R. sr.	DAJĄ kop
1. WEXLE.					
Berlin 100 talarów	2 M.	93—	15—	—	—
Gdańsk 100 talarów	2 M.	93	—	—	—
Hamburg 300 b. m. k.	2 M.	—	—	—	—
Londyn 1 funt sterlin.	3 M.	6	30—	—	—
Lipsk 100 talarów	2 M.	—	—	—	—
Moskwa 100 rub. sr.	1 M.	—	—	99	75—
Petersburg ditto.	1 M.	—	—	100	—
Paryż 300 franków	2 M.	75	—	—	—
Wiedeń 150 złr.	2 M.	—	—	—	—
Wracław 100 talarów	2 M.	—	—	—	—
2. MONETY.					
Imperjały		—	—	5	17—
Holender. dukaty nowe		—	—	—	—
ditto stare ważne		—	—	—	—
Frydrychsdory Pruskie		—	—	—	—
Rossyjskie assygnaty		—	—	—	—
Austrjackie bilety bankowe za 150 złr.		—	—	—	—
3. PAPIERY.					
Obligi Skarbowe za 100 rs.		—	—	—	—
„ „ „ 4% rs.		80—	50—	80	—
Listy zastawne nowe białe daw. bez kup. (*)		—	—	—	—
„ „ nowe za 100		14—	88	14—	86½
Obligacje udziałowe na 300 złp.		—	—	—	—
Obligacje cząstkowe na 500 złp.		—	—	75	50—
Certyfikaty Banku lit. B. na 200 złp.		—	—	—	—
Serje wylosow. lit. na — złp.		—	—	—	—
Dowody Kom. Certyf. Likw. złp. 100		—	—	3	67½

Wartość kuponu kop. 17⅔

W Drukarni Gazety Warszawskiéj.—Wolno drukować.—w Warszawie dnia 30 września (12) października 1850 r. —Starszy Cenzor L. T. Tripplin